MENÚ ESCOLAR

Novembre 2026

camposestela.com

campos estela

Segueix l'activitat dels nostres menjadors escolars: informació sobre espai migdia amb fotos i vídeos per compartir com treballem i quines activitats organitzem amb els nens i nenes.

@camposestelacom

@camposestela

@camposestela1968

NOVEMBRE

INT.FRUCTOSA-SORBITOL

campos estela

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
2 FESTA	3 PATATA BULLIDA CARN D'AU PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	4 PASTA BLANCA AMB OLI CARN VERMELLA PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	5 **ARRÒS AMB OLI** TRUITA FRANCESA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	6 PATATA BULLIDA POLLASTRE PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*
9 ARRÒS AMB OLI LLUÇ PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	10 PATATA BULLIDA CARN D'AU PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	11 BROU D'AU I ARRÒS TRUITA DE PATATES PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	12 PATATA BULLIDA POLLASTRE PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	13 PASTA AMB OLI BACALLÀ FORN O PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*
16 ARRÒS AMB OLI **LLUÇ PLANXA** PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	17 PATATA BULLIDA MAGRA DE PORC PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	18 ARRÒS AMB OLI POLLASTRE PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	19 PASTA BLANCA AMB OLI LLUÇ AL FORN AMB PATATA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	20 PATATA BULLIDA TRUITA FRANCESA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*
23 PATATA BULLIDA LLUÇ PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	24 ARRÒS AMB OLI POLLASTRE PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	25 PASTA AMB OLI TRUITA DE PATATES PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*	26 PATATA BULLIDA POLLASTRE PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre* DE COMARQUES	27 BROU VEGETAL I PASTA PEIX FRESC FORN O PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre* BLAU FRESH
30 ARRÒS AMB OLI CARN D'AU PLANXA PA BLANC IOGURT NATURAL s/sucre*				

CUINES DEL MÓN

Amb el projecte **XCEPCIONALS** d'aquest any, posem el focus en els diferents orígens i cultures que conviuen a l'escola a través de la seva gastronomia!
Aquest novembre, els infants han estriat la **cuina mexicana** per continuar amb el seu viatge pel món. Som-hi!

CLICA AQUÍ!

CONEIXES EL MENÚ XCEPCIONAL?

Saber què hi ha per dinar amb un menú visual fa que els infants l'anticipin i el gaudeixin més, afavorint la inclusió al migdia. Les fotografies ens mostren el primer plat, el segon i les postres! Per això, el curs passat vam començar a introduir el MENÚ XCEPCIONAL.

DESCARREGA EL MENÚ VISUAL

MENÚS AMB SORPRESA!

campos estela

Cuinem àpats saborosos, sans i sostenibles, en un ambient de confort i benestar al menjador.

Per això, planifiquem el menú segons la temporalitat dels aliments i hi afegim jornades especials que ens ajuden a promoure uns hàbits d'alimentació saludable entre els nens i nenes.

Com a protagonistes d'aquestes jornades trobem plats de cullera que cuinaven els nostres avis i àvies, tastets amb els quals introduïm noves elaboracions o receptes típiques de comarques que incorporen ingredients de productors de proximitat amb els que establim vincles de confiança.

Als menús identificareu fàcilment aquestes jornades seguint **aquestes icones:**

Olis amb aromàtiques que millorem l'acceptació d'aliments

D'elaboració pròpia amb recepta casolana

Ingredients per triar com serà l'amanida

Receptes sense sucre per acostumar el paladar progressivament

Plats típics de la terra que cuinaven els nostres avis

Introducció progressiva de nous aliments i receptes

Promoció del consum de proteïna vegetal

Oferim varietat de fruita fresca per escollir

Salses a escollir per als plats de pasta o arròs

Introducció de varietats de peix fresc o blau

Aliments amb propietats beneficioses pels infants

Ens coneixen tan bé que cuineres i cuiners trien allò que més ens agrada

Receptes i aliments arrelats a la terra

Els infants trien plats festius per a dies especials

Aquest menú està supervisat per la nostra dietista nutricionista Sandra Gervilla (col·legiada CODINUCAT 001027). Al plafó del centre informarem de la fruita de cada dia, dels ingredients de les amanides. L'escola disposa del llistat d'ingredients de cadascun dels plats per tal que estigui disponible per a les famílies. Si després de més de dos dies de festa els plats programats al menú no es poden elaborar per problemes d'abastiment o per la preparació prèvia que necessiten, seran modificats. En funció del canvi, la resta de la setmana tindrà modificacions que anunciarem al plafó del centre o pels canals de comunicació establerts. Podeu consultar la valoració nutricional dels àpats entrant a l'apartat "Menúr" de la nostra web www.camposestela.com. Campos Estela es reserva el dret a fer canvis al menú per causes de força major.